

Le goût du petit pain, ou l'avenir du boulanger

Pierre Klauser, Président SSP, Genève

Le thème à la mode dans les cercles médicaux est maintenant la Qualité. Le président de la FMH insiste sur le fait que l'évolution de la société humaine est inexorable; il cite à plusieurs reprises cette constatation: le mangeur de petit pain au chocolat veut en connaître la composition, l'origine du grain, l'heure de fabrication et la limite de consommation!

Certes ces informations sont intéressantes, sont des éléments du choix, une émulation de la concurrence. Mais qu'en est-il du goût? Comment le quantifier, comment le comparer, comment le promouvoir? Le goût du pain se modifie en fonction de ce que l'on mange, notre appréciation gustative évolue avec le temps. Que doit donc faire le boulanger pour rester dans la course? Son association professionnelle a-t-elle émis des directives de cuisson, de composition? Se soumet-il à des contrôles chimiques? Doit-il se contenter de cuire un produit, nourrissant, «bio», équilibré, mais peut-être fade, banal, au goût de poussière? Il s'en sortira fort bien dans une comparaison basée uniquement sur les étiquettes!!

La pédiatrie, comme la médecine, a des parts quantifiables, analysables, «labellisables». Mais comme le petit pain, elle comporte une partie qui restera toujours subjective, soumise aux aléas de la vie, de la maladie, des attentes et de la participation du malade et de sa famille. La prestation n'est pas comparable à un produit industriel, ni à une œuvre artisanale, car c'est le résultat de l'exercice conjoint d'un art et d'une science, au service de l'individu et de la société.

Je conçois la réflexion actuelle autour de la Qualité comme un effort à la recherche d'un idéal, une prise de conscience des multiples aspects qui la composent, y compris la participation du patient, l'organisation des soins, le support financier et politique. Par contre je ne vois pas d'un bon œil un nouveau système de «normes». Qui dit normes de qualité, dit certes PROMOTION en leur faveur, mais dit alors aussitôt: CONTRÔLE ET

CORRECTIONS! Nous comptons sur la FMH et le CMPR pour mener la réflexion dans ce sens.

La Société suisse de médecine générale m'a invité à une retraite au Bürgenstock sur ce thème. Dans les conclusions, on s'est efforcé de souligner que nos spécialités sont déjà fortement labellisées. A la SSP, nous pouvons nous prévaloir d'une formation post-graduée structurée et accréditée pour pédiatre soit praticien, soit hospitalier, soit spécialisé, et d'une formation continue quantifiée et contrôlée. Dans les négociations, dans notre promotion, dans nos aspirations personnelles appliquons donc déjà ces normes existantes, et prenons la démarche de la promotion de qualité comme une réflexion globale, cherchant à cerner les éléments qui devraient arriver à donner «le bon goût, la douce mie, la croûte acide» à notre petit pain.

N'introduisons pas de nouvelles *normes*, de nouveaux *labels* qu'il faudra contrôler à intervalles rapprochés, selon lesquels il faudra «rééduquer» les déviants. Appliquons donc ce que nous avons en poche et partons à la recherche du *mieux*, même s'il n'est pas inscrit sur l'étiquette!

Der Geschmack des Weggli oder die Zukunft des Bäckers

Pierre Klauser, Präsident SGP

Übersetzung: Stefan Rupp

Der grosse Modebegriff in Medizinerkreisen ist aktuell «die Qualität». Der FMH-Präsident betont immer wieder, dass die Weiterentwicklung der Menschheit unbarmherzig ist. Wiederholt zitiert er die folgende Beobachtung: Wer Schoggibrötli isst, will wissen, woraus diese bestehen, woher das verwendete Getreide stammt, wann das Produkt hergestellt wurde und wie lange es haltbar ist.

Sicher sind diese Informationen interessant und haben Einfluss auf die Wahl des Produktes, sind ein Konkurrenzkriterium. Aber wo bleibt der Geschmack? Wie soll man den quantifizieren, vergleichen und einstufen? Der Geschmack des Brotes verändert sich, je nachdem, was man isst. Unser Geschmack verändert sich im Laufe der Zeit. Was muss also der Bäcker tun, um konkurrenzfähig zu bleiben? Hat seine Berufsgenossenschaft Direktiven bezüglich Backvorgang und Zusammensetzung erlassen? Unterwirft er sich chemischen Kontrollen? Muss er sich damit begnügen, ein nahrhaftes, «biologisches», ausgewogenes Produkt herzustellen, welches vielleicht fade ist, banal, nach Staub schmeckt? Er wird dann gut abschneiden, wenn ein Vergleich nur auf der Beschreibung des Produktes beruht.

In der Pädiatrie gibt es, wie in der ganzen Medizin, Teile, die quantifizierbar, analysierbar sind und mit einem Label versehen werden können. Aber wie bei den Brötchen, gibt es immer auch einen Teil, der subjektiv bleiben wird, basierend auf der Ungewissheit des Lebens, der Krankheit, der Mitarbeit des Patienten und seiner Familie. Das Resultat ist nicht vergleichbar mit einem Industrieprodukt oder der Arbeit eines Handwerkers, weil es die Summe von Kunst und Wissenschaft ist, alles im Dienste des Einzelnen und der Gesellschaft.

Ich empfinde die aktuelle Diskussion um Qualität als einen Versuch, ein Ideal zu erreichen, ein Erfassen der vielen Aspekte, die dabei eine Rolle spielen, wie die Mitarbeit des Patienten, die Organisation der Betreuung, die finanzielle und politische Unterstützung.

Kritisch sehe ich ein System der Normierung. Wer den Begriff «Qualitätsnormen» benutzt, denkt primär sicher an die *Förderung* der Qualität, meint dabei aber gleichzeitig auch *Kontrolle und Korrektur*. Wir zählen auf FMH und KHM, die sich in diese Richtung Überlegungen machen müssen.

Die Schweizerische Gesellschaft für Allgemeinmedizin hat mich zu ihrem Forum zu diesem Thema auf den Bürgenstock eingeladen. Es wurde Wert darauf gelegt zu betonen, dass unsere Disziplinen schon stark genug einem «Labelling» unterworfen sind. Wir als SGP können für uns in Anspruch nehmen, eine strukturierte und akkreditierte Weiterbildung für alle Kinderärzte, sei es in der Praxis, im Spital oder als Spezialist, vorweisen zu können; ausserdem verfügen wir über eine quantifizierte und kontrollierte Fortbildung. Wenden wir also bei unseren Verhandlungen, bei unserer Eigenwerbung, bei unseren persönlichen Zielen diese existierenden Normen an und sehen wir die Bemühungen um Qualitätsförderung als globalen Gedanken, welcher die Elemente zu vereinen versucht, die bei unserem Brot zu «einem guten Geschmack, seiner süssen Krume und seiner sauren Kruste» beitragen.

Wir wollen keine neuen *Normen* einführen, keine neuen *Labels*, die man in immer kürzeren Abständen kontrollieren und mit denen man die «Abweichler» erziehen muss. Nutzen wir, was wir schon haben, und versuchen wir, das Beste zu erreichen, auch wenn es nicht auf der Etiketle steht.